

# Kurpian Smoked Porter

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **36**
- SRM **42.2**
- Styl **Robust Porter**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	2 kg (33.9%)	80 %	16
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	1 kg (16.9%)	73 %	120
Ziarno	Weyermann - Smoked Malt (Bestmalz )	1 kg (16.9%)	81 %	6
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	0.5 kg (8.5%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.25 kg (4.2%)	68 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 600	0.25 kg (4.2%)	68 %	601
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (8.5%)	73 %	1001

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %

Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
---------------------------	--------	------	-------	--------

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Ziolo	Jałowiec suszony	100 g	Gotowanie	30 min

### Notatki

- \* Warka I:  
warzenie: ???.?.?.2021  
cicha: ???.?.?.2021  
rozlew: ???.?.?.2021  
Dodatki: płatki dębowe macerowane w whisky, tonka (1 ziarno na tydzień), łuska kakaowca do zacierania

Wersja Kurpian:  
Dodatek jałowca  
6 maj 2021, 13:23